

【白菜と長ねぎのクリーム煮】



旬の白菜と長ねぎを使います。長ねぎはよく炒めることで甘みが増し、おいしくなります。



くりっち

材料（約4人分）

- にんじん 中 1/2 本⇒短冊切り
- 長ねぎ 中 1/2 本⇒斜め薄切り
- しめじ 1/3 房 ⇒小房にわける
- ジャガイモ 中 1 個 ⇒いちょう切り
- 白菜 大 3 枚 ⇒短冊切り
- ベーコン 2 枚 ⇒せん切り
- ドライパセリ 少々

- A
- ホワイトルウ 大さじ 1
 - 牛乳 200 cc
 - 固形スープの素 大さじ 1
 - 粉チーズ 大さじ 1
 - 塩 小さじ 1/2
 - こしょう 少々
 - 水 280 cc
 - バター 5 g

※大量調理用です。ご家庭では分量を加減しながら作ってください。

作り方

- ① バターを熱し、にんじん・たまねぎ・しめじ・ベーコン・長ねぎを炒める。
- ② ①に水とジャガイモを加えて煮る。
- ③ ジャガイモがやわらかくなったら白菜を加え、しんなりするまで煮る。
- ④ Aを加え、塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑤ 最後にドライパセリを加えて出来上がり。

市販のホワイトルウを使うと簡単にできます。



いもっち